Instrucciones de utilización y montaje

VP 421-610

Teppan Yaki



GAGGENAU

Muchas felicidades por la compra de su aparato Vario de empotrar nuevo.

Antes de poner en servicio el aparato deseamos familiarizarle con su nuevo aparato a partir del manual de instrucciones. En el manual de instrucciones encontrará indicaciones importantes para la seguridad y el manejo. Estas indicaciones le sirven para su protección personal así para conservar el estado valioso de su aparato.

Las indicaciones que deberá observar en la primera puesta en servicio, las encontrará en la página 5.

El capítulo de equipamiento y manejo le explica todo lo que es capaz su aparato nuevo y como utilizarlo correctamente.

Las indicaciones y los consejos en el capítulo "cuidado y limpieza" sirven para indicarle como mantener en un estado de funcionamiento correcto y de aspecto bello.

¡Y a continuación le deseamos que se lo pase muy bien al Asar!

 Salvedades importantes

1. **Lea todas las instrucciones.**

2. Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por proximidad a las unidades de superficie calientes, debe evitarse colocar armarios en el espacio de encima de las unidades de superficie.

3. **Instrucciones importantes**

   a) Asegúrese de que este aparato esté correctamente instalado y connectado a tierra por un electricista cualificado.

   b) No use nunca este aparato para calentar la habitación.

   c) No deje a los niños solos – No debe dajar nunca a los niños solos o desatendidos en el área donde se estén usando estos aparatos. Nunca debe dejárse les sentar o permanecer sobre ninguna parte del aparato. Los padres o tutores legales son responsables de valorar cuándo los niños tienen edad suficiente para manejar el aparato y de asegurar que han sido instruidos respecto a la seguridad por personas cualificadas.

   d) Vista una indumentaria adecuada – No debe vestir nunca prendas sueltas o colgantes mientras use el aparato.

   e) Reparaciones por parte del usuario – No repare ni cambie ninguna parte del aparato a no ser que se recomiende específicamente en el manual. Todas las otras reparaciones deben solicitarse a un técnico cualificado.

   f) Almacenamiento dentro o encima del aparato – Los materiales inflamables no deben guardarse dentro de un horno o cerca de unidades de superficie.

   g) No use agua en los fogones de grasa – Reduzca el fuego o llama o use extintores químicos secos o tipo espuma.

   h) Use sólo soportes secos – Los soportes húmedos o mojados sobre la superficie caliente pueden producir quemaduras por el vapor. No deje que los soportes toquen la superficie de calentamiento. No use una toalla ni ningún otro trapo esponjoso.

4. NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALDEO NI LAS UNIDADES DE SUPERFICIE PRÓXIMAS. Los elementos de caldeo pueden estar aun calientes aun cuando su color sea oscuro. Las áreas de superficie próximas pueden calentarse lo suficiente que produzcan quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos de caldeo o las áreas próximas hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.

5. No deje desatendido el grill eléctrico durante la cocción. Sobretodo cuando se trate de graduaciones altas.

6. **PRECAUCIÓN :**
   No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima de la cocina. Los niños pueden subirse en la encimera para coger los objetos y lesionarse gravemente.

7. **Indicación** – Este aparato no puede limpiarse con un instrumento de limpieza a vapor o mediante presión de agua. ¡Peligro de cortocircuito !

8. **Guarde estas instrucciones.**



1. Indicaciones importantes

Para su seguridad

Los aparatos defectuosos no deben ponerse en servicio.

El aparato sólo podrá ponerse en servicio por un técnico especialista autorizado teniendo en cuenta la normativa en vigor de las compañías de suministro de electricidad así como las normativas de construcción de los países respectivo.
¡Tenga en cuenta también las instrucciones de montaje!

Preste atención al conectar los aparatos eléctricos próximo a las zonas de cocción de que las líneas de conexión no puedan entrar en contacto con superficies de cocción calientes.

¡Ponga el aparato en servicio únicamente bajo vigilancia! Al cocinar con grasas y aceites se ha de tener especial precaución. ¡La grasa y el aceite sobrecalentado son fácilmente incendiables!

¡Precaución! ¡El aparato se calienta durante el funcionamiento! ¡Mantenga alejados a los niños!

¡No limpie jamás su aparato con aparatos de limpieza a vapor o con presión de agua – existe riesgo de cortocircuito!

No guarde materias sensibles a la temperatura y con riesgo de inflamación (p. ej. productos de limpieza, aerosoles) en los cajones o estantes o debajo del aparato.

En todas las actuaciones de mantenimiento, el aparato deberá separarse de la red de corriente. Extraiga para ello la clavija de red o accione la protección correspondiente.

Para que quede garantizada la seguridad eléctrica del aparato, las reparaciones las han de llevar a cabo técnicos electricistas autorizados.

El usuario es responsable de la utilización según lo dispuesto y del correcto estado del aparato. Los daños ocasionados por inobservancia de estas instrucciones no pueden ser reconocidas por la garantía.

¡Indicación:
Si ha montado en el aparato la cubierta del aparato VD 400-000 (accesorio especial), esta sólo podrá cerrarse una vez que el aparato se haya enfriado por completo. ¡No ponga el aparato en marcha con cubierta del aparato cerrada! Debido a la formación del calor se puede dañar el aparato y la cubierta del aparato. No utilice la cubierta del aparatos como superficie para depositar enseres o como superficie de mantenimiento de calor.

¡Reservado el derecho a modificaciones técnicas!

Antes de la primera puesta en servicio

Retire el embalaje del aparato y evácuelo conforme a as normativas locales. Tenga en cuenta que existen accesorios en el embalaje. Mantenga los elementos de embalaje y los folios de plástico fuera del alcance de los niños.

Compruebe el aparato antes de instalarlo por si presenta algún daños de transporte.

El aparato deberá ser instalado y conectado antes de la primera puesta en servicio por un especialista. Antes de la puesta en servicio, deberá comprobar que la conexión a la red es la correcta.

El número de serie del aparato lo encontrará en la nota de control anexada al presente manual. Por razones de garantía guarde esta nota de control conjuntamente con sus instrucciones de uso y de montaje.

Lea detenidamente las instrucciones de montaje y de uso antes de la puesta en servicio de su aparato.

Limpie el aparato y accesorios cuando lo utilice por primera vez a fondo. Caliente ahora el aparato durante algunos minutos a la 480 °F. De esta forma eliminará los posibles olores nuevos y suciedades.

Para su utilización

El aparato sólo es apto para uso doméstico y no deberá utilizarse para fines distintos.

Utilice el aparato sólo para preparar comidas directamente en la plancha, sin utilizar cazuelas o sartenes. El aparato no es apto para calentar la estancia de emplazamiento.

¡El aparato no se puede utilizar como zona para depositar objetos! No coloque en la superficie de la plancha ningún objeto de plástico o que tenga un asa de plástico.

La superficie de cromado duro es robusta y lisa, pero con el tiempo aparecerán marcas del uso, como una buena sartén de hierro fundido. En cualquier caso estas no disminuyen las ventajas de uso.

La superficie de cromo duro es resistente, lisa y fácil de limpiar. No obstante, con el tiempo aparecerán marcas de desgaste en la superficie, pero estas, al igual que ocurre con una buena sartén de fundición, no afectan a su utilidad. Aunque puede cortar la comida con un cuchillo sobre la superficie de la plancha no se lo recomendamos, porque al hacerlo la hoja del cuchillo se desafila. No utilice cuchillos de cerámica para cortar sobre la superficie. Para dar la vuelta a los alimentos utilice la espátula que ha sido suministrada con la plancha.
Importante: no dañe la plancha con la espátula o con la punta de un cuchillo, ya que ello puede dejar marcas en la superficie.

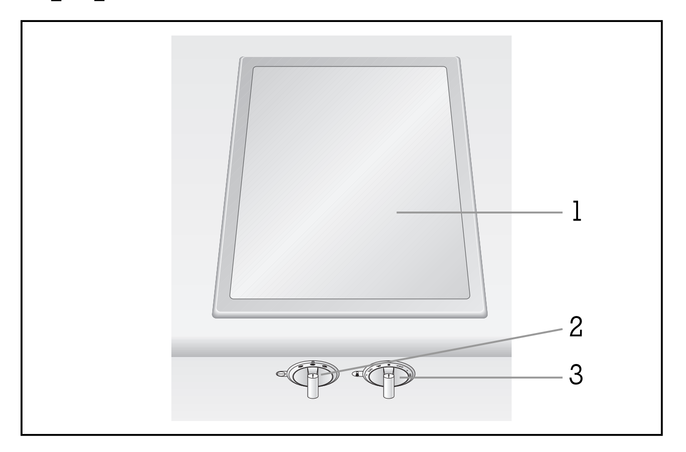
Desconecte el aparato después de su uso. Lo mejor es limpiar el aparato después de cada uso una vez frío.

Una protección contra sobretemperatura instalado evita que se sobrecaliente el aparato y el mueble donde se encuentra alojado.

En caso de que se produzcan anomalías de funcionamiento, deberá comprobar primeramente las protecciones eléctricas de la casa. Si la causa no es debido al suministro de corriente, avise a su comercial o al servicio de asistencia técnica de cliente correspondiente.

2. Equipamiento

Equipamiento



1 Superficie de asar, cromado duro

2 Maneta de mando para seleccionar la zona de calefactor:
- ● las dos zonas de calor
- ◒ sólo la zona de calor delantera
- ◓ sólo la zona de calor trasera

3 Maneta de mando para el ajuste de temperatura

Se han suministrado 2 espátulas para dar la vuelta a los alimentos.

Accesorio especial

Puede pedir los accesorios especiales siguientes:
VV 400-000 Regleta de conexión
VZ 400-700 Regleta de conexión con temporizador
VD 400-000 Cubierta del aparato

Modo de funcionamiento

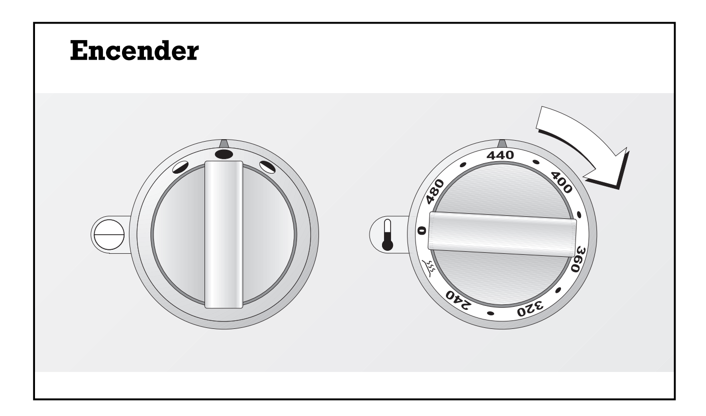
Teppan Yaki – significa, según una antigua tradición japonesa, freir y asar. Con la Teppan Yaki la preparación de las comidas es toda una experiencia; puede usted cocinar directamente sobre la superficie sin necesidad de cazuelas o sartenes. Para dar la vuelta a los alimentos se utilizan espátulas con las que también se pueden eliminar los restos de asado.

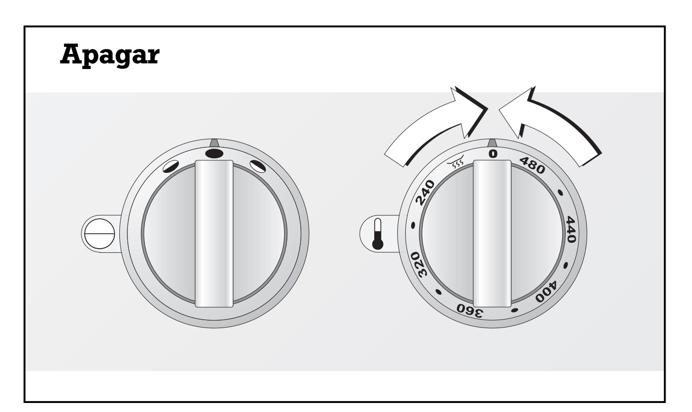
La superficie alcanza la temperatura más alta en el centro, en los bordes la temperatura es un poco más baja. Para la preparación simultánea de diferentes platos, que necesitan diferentes temperaturas, puede distribuir los alimentos correspondientemente en la plancha.
La zona del borde además es adecuada para mantener calientes alimentos ya preparados, mientras que en el centro se puede seguir cocinado.

3. Manejo

⚠ Precaución, ¡Peligro de quemaduras!
Al asar se producen altas temperaturas. Mantenga alejados a los niños!

No poner el aparato nunca con cubierta de aparato cerrada (Accesorio especial).





Encender
Pulse la maneta de mando izquierda y seleccione la zona de asar que desea. A continuación puede asar en toda la superficie o seleccionar sólo la parte anterior o bien posterior de la superficie.

Pulse la maneta de mando derecha y gire a continuación la maneta de mando hacia la izquierda o bien hacia la derecha a la temperatura deseada entre 240 - 480 °F.

El anillo luminoso situado en la parte posterior de la maneta derecha parpadea mientras que calienta el aparato. Si se ha alcanzado la temperatura deseada, se ilumina el anillo luminoso de modo constante. Precaliente siempre el aparato.

Después de calentar la superficie extienda sobre ella, de modo uniforme, un poco de aceite o grasa con ayuda de la espátula o de un pincel resistente al calor (por ejemplo, un pincel de silicona). Coloque la comida directamente en la superficie sin cazuela ni sartén. Para darle la vuelta a los alimentos utilice la espátula suministrada con la plancha. **Importante:** no golpee la superficie con la espátula ya que ello puede dejar marcas en la superficie.

Apagar
Gire la maneta de mando derecha a la posición 0.

Indicación de calor remanente
El anillo luminoso situado en la parte posterior izquierda, parpadea después de la desconexión durante el tiempo que el aparato no se haya enfriado lo suficiente que se pueda tocar sin peligro.

⚠ Precaución, ¡Peligro de quemaduras!
¡Una vez que se apague la indicación de calor residual, tocar el aparato!

La cubierta del aparato (accesorio especial) sólo se podrá cerrar después de que se haya enfriado el aparato por completo.

Posición de mantenimiento del calor

240 0 480 440 400 360 320

Posición de mantenimiento del calor
Gire la manilla derecha hacia la posición: “mantener calor”. Con la manilla izquierda puede seleccionar toda la superficie o sólo la parte delantera o trasera de esta.

En la posición de mantenimiento de calor puede mantener los platos perfectamente calientes después de su preparación.

Protección para las vacaciones (Desconexión automática)
Para su seguridad se desconecta el aparato automáticamente si en las próximas 4 horas no se produce ninguna operación o cambio. El anillo luminoso situado detrás de la maneta de mando derecha parpadea. Gire la maneta de mando derecha a 0. Ahora puede volver a conectar el aparato normalmente.

Posibilidades de visualización

Anillo luminoso situado detrás de la maneta de mando izquierda	Anillo luminoso situado detrás de la maneta de mando derecha	Significado	Causa / Solución
○	○ Desconectado	Aparato OFF	
●	● Iluminación constante	Aparato ON	Modo de funcionamiento normal
●	✸ Parpadeo lento	Aparato ON, calienta	Modo de funcionamiento normal
○	✸ Parpadeo lento	Indicación de calor remanente	El aparato está muy caliente para que lo pueda tocar sin riesgo.
○	✸ Parpadeo rápido	Protección para las vacaciones	Durante más de 4 horas no hubo intervención ni reglaje. Girar la maneta de mando a 0 y en su caso de nuevo a la temperatura deseada.
○	✸ Parpadeo rápido	Fallo de corriente	Después de un fallo de corriente el aparato permanece desconectado por motivos de seguridad. Girar la maneta de mando a 0 y en su caso de nuevo a la temperatura deseada.
✸	✸ Intermitencia alternativa de ambas manetas de mando	Error de montaje	El cable de conexión entre el cuadro de mando y el aparato no está insertado correctamente. Comprobar el firme asiento del cable de conexión.

Tabla de ajuste

	Temperatura	Tiempo	Cantidad	Observaciones
Carne / Carne de ave				
Filete de culata	480 °F	3–6 min. cada lado	4 piezas (aprox. 800 g)	El filete está hecho medio si sale jugo de la carne. Si el tiempo de cocinado es más largo (bien asado) reducir la potencia, después de frito a 460 °F.
Filete de cuello de cerdo	480 °F	5–6 min. cada lado	4 piezas (aprox. 800 g)	Si el tiempo de cocinado es más largo reducir la potencia después de frito a 460 °F.
Escalope de ternera	380–400 °F	12–14 min.	4 piezas (aprox. 600 g)	
Trocitos / tiras de carne	480 °F	7–8 min.	600–700 g	Los trozos de carne no deben tocarse.
Carne picada	480 °F	10–12 min.	600–700 g	
Salchichas	380–420 °F	10–30 min. (según grosor)	6 piezas (aprox. 600 g)	Cortar las salchichas, para que no revienten.
Chuleta de cordero	420–440 °F	10–15 min.	6–8 piezas (apr. 700 g)	Punzar en la zona del hueso y las capas de grasa, para que al freír la carne, ésta no se abombe.
Filete de pavo	420–440 °F	13–15 min.	4 piezas (aprox. 600 g)	
Tiras de pechuga de pollo	400–420 °F	10–12 min.		

Pescado				
Filete de atún	360–460 °F	15–25 min.	1 pieza (apr. 1000 g)	freír a 460 °F por ambos lados durante aprox. 2 min. y continuar a. 360 °F.
Filete de lucio	280–320 °F	10–12 min.	4 piezas (aprox. 400 g)	
Filete de pescado empanado (p.ej. raño)	340–380 °F	10–15 min.	4 piezas (aprox. 400 g)	
Langostinos	340–380 °F	3–7 min.	aprox. 400 g	

Precaliente siempre el aparato. Los valores de la tabla sirven sólo de orientación, ya que según el tipo y tamaño de cada plato será necesario más o menos calor.

	Temperatura	Tiempo	Cantidad	Observaciones
Verduras				
Zanahorias, pimientos, Calabacines	340–380°F	5–10 min.	500–700 g	en rodajas o tiras
Berenjenas	400–440°F	10–15 min.	500 g	en rodajas
Aros de cebolla/puerro	340–380°F	10–14 min.	500 g	
Champiñones	480°F	10–12 min.	500 g	
Platos con huevo/ Platos dulces				
Huevos fritos, revueltos	360–380°F	3–5 min.	4–6 huevos	
Crêpes	380–400°F	2–3 min.	2–6 piezas	
Frutas en rodajas	320–360°F	4–7 min.	300–400 g	p. ej. manzana, mango, piña
Plátanos recubiertos de coco	340–380°F	4–6 min.	4 mitades (aprox. 300 g)	
Varios / Guarnición				
Patatas (en rodajas)	400–420°F	15–17 min.	800 g	de patatas cocidas
Dados de pan blanco (Croûtons)	360–380°F	5–10 min.	100 g	
Fideos de arroz	400–460°F	4–5 min.	200 g	
Arroz Basmati	360–400°F	5–7 min.	400 g	
Tofu	420–460°F	4–6 min.	400 g	Macere el Tofu antes de cocinarlo, p.ej con salsa de soja y especias.

Precaliente siempre el aparato. Los valores de la tabla sirven sólo de orientación, ya que según el tipo y tamaño de cada plato será necesario más o menos calor.

Consejos y trucos

Ponga sobre la sartén los alimentos que se van a cocinar, una vez que se haya apagado el parpadeo de calentamiento. Esto se aplica también para el aumento de temperatura entre dos preparaciones.

La superficie de la sartén se encuentra más caliente en el centro que en la zona de los bordes. Puede distribuir los alimentos de forma óptima sobre la plancha, especialmente si prepara de forma simultánea alimentos con diferentes temperaturas de cocinado. Tenga esto en cuenta, también al elegir la cantidad de los alimentos. Regla general: mientras más delgado sea el alimento que cocina, mayor será la temperatura y menor el tiempo de cocinado

Presione los trozos de carne contra la superficie con la espátula.

Los trozos de carne no deberían tocarse mientras se cocinan, para que no pierdan nada de líquido.

Déle la vuelta a la carne sólo cuando se deje despegar fácilmente de la plancha, para no estropear las fibras. De otro modo puede salir líquido, lo que provoca que se seque la carne.

No pinche o corte la carne antes o mientras se cocina, para evitar que salga el jugo de la carne.

No sale la carne antes de cocinarla, para no sustraerle nada de agua ni sustancias nutritivas solubles.

Utilice aceites que se calienten altamente, adecuados para freír, p.ej. aceite vegetal refinado o mantequilla derretida.

Si trabaja sólo en una zona de calor: seleccione el ajuste de calor más alto correspondiente de la gama de temperatura contenida en la tabla de cocción, p.ej. ajuste aprox. 20 °F más, de lo que está habituado en la preparación con ambas zonas de calor. Utilice aproximadamente la mitad de las cantidades indicadas.

Para limpiar entre medias, retire la suciedad con la espátula. Para soltar la suciedad, puede verter primero un poco de aceite o de grasa sobre la superficie de cocinado.

4. Cuidado y limpieza

⚠ **Precaución, ¡Riesgo de cortocircuito!**

¡No limpie jamás este aparato con equipos de limpieza a vapor o con presión de agua!

⚠ **Precaución, ¡Peligro de quemaduras! Deje que se enfríe el aparato por completo antes de proceder a su limpieza.**

Lo mejor es limpiar el aparato después de cada uso. De esta forma evitará que se incrusten los restos. Si se han producido incrustaciones repetidas, estas se eliminan con dificultad.

No utilice ningún producto abrasivo o producto químico agresivo (como por ejemplo un spray para hornos, productos de limpieza que contengan cloro, material de pulido de nitro).

Limpieza superficie de asar (cromado duro)
Retire primero los restos de asado gruesos con la espátula. Eche sobre la superficie de la plancha 250 ml de detergente caliente como máximo y deje que se ablande la superficie durante un rato (máx. 5 minutos). Retire el agua con una bayeta y después limpie la superficie de la plancha con una esponja de frotar de plástico. Friegue siempre en la dirección de cepillado del metal (de modo transversal hacia el aparato), de lo contrario pueden producirse rozaduras en la superficie.

Importante: no utilice la esponja de frotar de plástico para limpiar el marco de acero fino porque se rayará. No limpie la superficie con ningún estropajo de metal, lana de acero, cepillos de metal u objetos similares.

Según el tipo de alimentos, después de la limpieza, pueden aparecer manchas blancas sobre la superficie de cocinado. Éstas pueden eliminarse con un poco de zumo de limón.

Limpieza marco de acero inoxidable
Limpie el marco del aparato con un paño húmedo blando y solución jabonosa ligera o limpiador para acero inoxidable de uso comercial. ¡No utilice productos abrasivos o químicamente agresivos para la limpieza!

Limpieza maneta de mando
Limpiar la maneta de mando con un paño húmedo. El paño no debe estar demasiado mojado de modo que no pueda penetrar agua en la maneta de mando.

5. Mantenimiento

⚠ **Antes de realizar cualquier reparación, el aparato deberá dejarse siempre sin tensión.**

En caso de que se produzca una eventual anomalía de funcionamiento compruebe primeramente los fusibles.

Si ell suministro eléctrico está funcionando correctamente, pero su aparato aún no funciona, avise a su **distribuidor Gaggenau**, quien le proporcionará la dirección y el número de teléfono de su agente de servicio técnico más cercano o contacte **Gaggenau USA, tel. (800) 828-9165**. Indique el tipo de aparato (véase placa de características).

Para que quede garantizada la seguridad eléctrica, las reparaciones las han de llevar a cabo técnicos especialistas autorizados.

Las intervenciones indebidas producen la pérdida al derecho de Garantía.
Utilice sólo piezas de repuesto originarios.

6. Instrucciones de montaje

Datos técnicos

Valor de conexión total: 2 300 W
AC 208/220-240 V / 60 Hz

Indicaciones importantes acerca de la instalación

Este aparato se puede combinar con todos los aparatos de la serie Vario 400 de Gaggenau.

Este aparato se puede instalar sin tomar medidas adicionales en combinaciones de cocinas de madera o material inflamable similar.
El material en el cual se empotra y la superficie de trabajo deberá ser termorresistente de como mínimo hasta 200°F/90°C.

El aparato sólo podrá ponerse en servicio por un técnico especialista autorizado teniendo en cuenta la normativa en vigor de las compañías de suministro de electricidad así como las normativas de construcción de los países respectivo.

Al establecer las conexiones eléctricas se ha de observar de que no entren en contacto con partes calientes de la superficie de cocción.

El instalador es responsable del funcionamiento correcto en el lugar de montaje. Debe advertir al usuario de como separar el aparato de la red eléctrica en caso de necesidad.

Compruebe después de desembalar si presenta daños de transporte, si aprecia cualquier daño se lo ha de notificar a la empresa de transporte de inmediato.

La protección de contacto desde la parte inferior, deberá quedar garantizada mediante un piso intermedio extraible con herramienta. La distancia entre el canto superior de la superficie de trabajo respecto al canto superior del piso intermedio deberá ser de cómo mínimo 150 mm (6˝).

La separación lateral desde el canto del aparato hasta la pared o hasta los muebles deberá ser como mínimo de 40 mm (1 9/16˝).

Los daños derivados por inobservancia de estas instrucciones no pueden ser reconocidos. Tenga en cuenta las “indicaciones importantes” en la página 3 y 4.

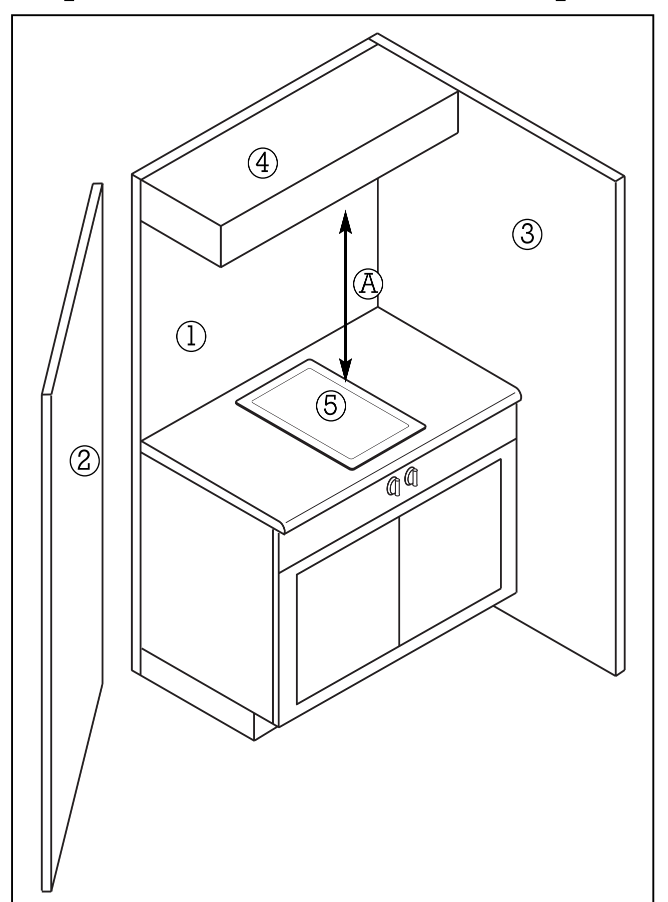
Reservado el derecho a modificaciones técnicas.

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica de este aparato la deberá efectuar únicamente un instalador electricista autorizado.

Este aparato debe tener una conexión fija. El cable de alimentación debe corresponderse como mínimo al de tipo SJTO 3x16 AWG 105°C. Adquiera el cable de alimentación y dejelo instalar por un técnico especialista cualificado. El aparato debe conectarse a tierra correctamente. Preste atención a la información indicada en la placa de características.

Preparación de los muebles de empotrar



La pared posterior del edificio (1) y las paredes laterales del edificio (2/3) deben ser de material incombustible o bien estar protegidas por un cartón ordinario retardante a las llamas de un grosor mínimo de 1/4 cubierto por no menos de chapa de acero No. 28 MSG, acero inoxidable de 0,015 pulgadas de grosor, aluminio de 0,024 pulgadas de grosor, o bien cobre de 0,020 pulgadas de grosor.

1 Pared posterior construcción

2 Pared lateral construcción

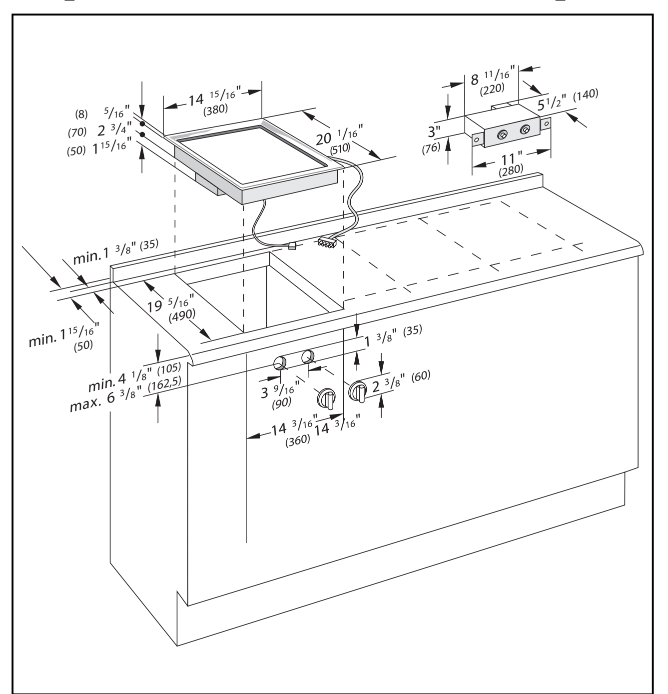
3 Pared lateral construcción

4 Armario construcción superior

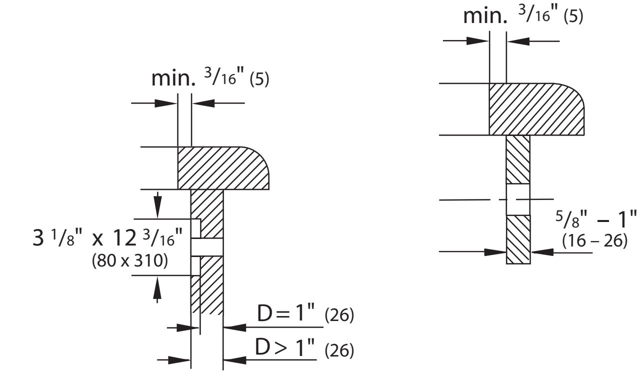
5 superficie de cocción

A = 30 inch (762 mm)

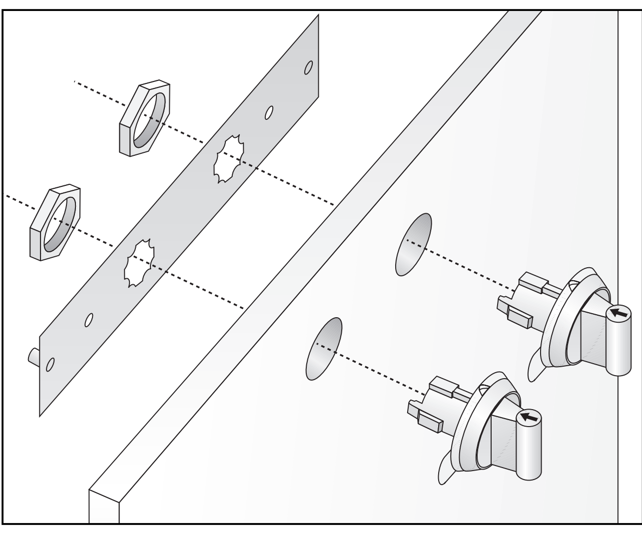
Preparación de los muebles de empotrar

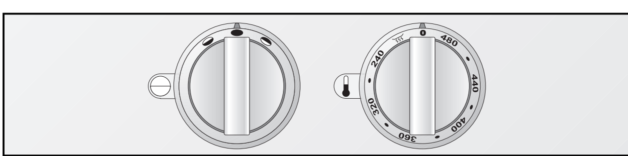


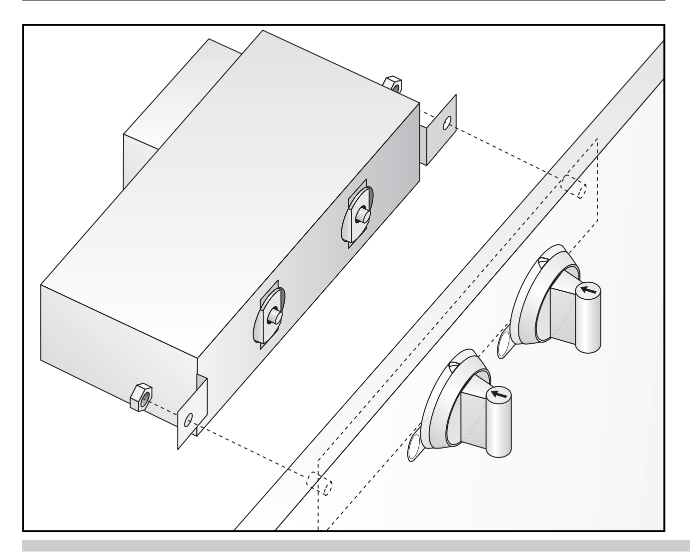
- Establecer el recorte para uno o para múltiples aparatos Vario en su mesa de trabajo confirme al croquis de instalación. El croquis de instalación contiene el espacio requerido para la regleta de conexión entre los aparatos. Estos aparatos pueden instalarse también en recortes individuales teniendo en cuenta de mantener una separación mínima entre aparatos de 50 mm (2˝).
- Realizar conforme a la figura los taladros de Ø 35 mm (1 3/8˝) para la sujeción de la maneta de mando en el frontal del armario inferior.
- Si el grosor del marco frontal es mayor de 26 mm (1˝), se ha de recortar el marco frontal desde la parte interior a la medida de 80 x 310 mm (3 1/8˝-12 3/16˝) hasta que el grosor del marco frontal no supere los 26 mm (1˝).



Instalación del cuadro de operación





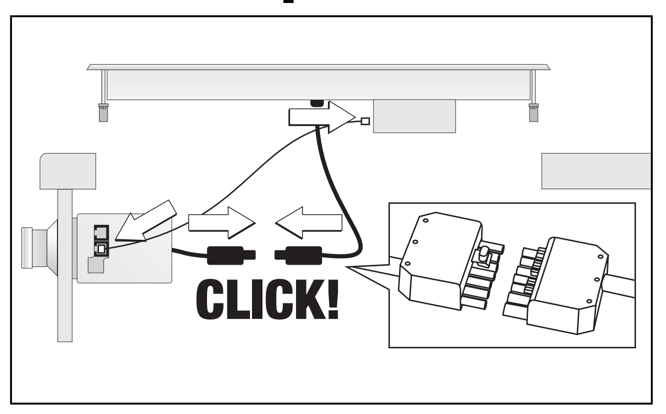


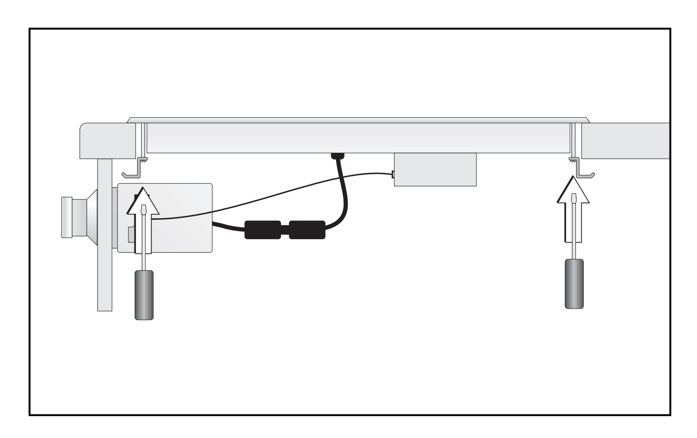
⚠ **Indicación:**
El aparato sólo se podrá instalar con un cuadro de mando del mismo denominación de tipo conjuntamente.

⚠ **¡Antes de conectar el aparato, se ha de desconectar la alimentación de corriente de las protecciones de la casa!**

- Antes del montaje retirar los elementos de embalaje de estiropor en las manetas de mando y las láminas de protección en la parte posterior de los anillos luminosos.
- Sujetar la chapa de fijación desde la parte posterior contra la moldura frontal. Insertar la maneta e mando desde la parte anterior en los orificios y apretar firmemente las tuercas desde la parte posterior. Se ha prestar atención a una asignación correcta de las manetas de mando: La maneta de mando para seleccionar la zona de calentamiento, está a la izquierda. La maneta de mando para seleccionar la regulación de temperatura, está a la derecha.
- Atornillar fuertemente el cuadro de mando con las tuercas adjuntas a la chapa de fijación.

Instalación del aparato





- Insertar los cables de conexión del aparato y del panel de mando firmemente (los conectores deben encastrar).
- Girar el tensor de moldura hacia la derecha. Insertar el aparato con el anagrama de Gaggenau horizontalmente hacia delante dentro del recorte y alinearlo.
  Indicación: El aparato no se deberá adherir sobre la mesa de trabajo con silicona.
- Bascular el tensor de moldura debajo de la mesa de trabajo y apretar firmemente, preste atención a una ranura de junta periférica uniforme.
- Conectar el aparato a la red y comprobar su función. En caso de que no se pueda insertar el cable de conexión entre el pupitre de mando y el aparato, parpadean alternativamente ambos anillos luminosos situados en la parte posterior de las manetas de mando. Compruebe el firme asiento de los cables de conexión.

9000125751 EB 8801 esUS

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · 81739 MÜNCHEN
GERMANY
☏ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47

GAGGENAU

780 DEDHAM STREET
CANTON, MA 02021
USA
☏ 800.828.9165
www.gaggenau-usa.com